

SZKOLENIE**„METODY ANALITYCZNE PRZYGOTOWANIA PRÓBEK DO BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 156 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z aktualnym stanem prawnym dotyczącym przygotowywania próbek spożywczych. Przedstawione zostaną zasady przygotowania, pobierania oraz uśredniania próbek do badań mikrobiologicznych. Szkolenie umożliwi zapoznanie się z metodami pobierania próbek ze środowiska produkcji.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów branży przemysłu spożywczego, próbkobiorców, a także pracowników innych laboratoriów zainteresowanych problematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Rys prawny oraz terminologia w oparciu o ustawodawstwo, normy polskie i ISO.
2. Ogólne i szczegółowe wytyczne pobierania próbek do badań mikrobiologicznych żywności.
3. Sporządzanie planu analiz mikrobiologicznych.
4. Oznaczanie drobnoustrojów i kryteria mikrobiologiczne jako podstawa zwolnienia do obrotu partii produktu.
5. Kryteria mikrobiologiczne.
6. Ogólne zasady pobierania próbek ze środowiska produkcji oraz od personelu.
7. Archiwizacja i interpretacja wyników.
8. Podsumowanie szkolenia, pytania.

TRENER:

Mikrobiolog, absolwentka Politechniki Gdańskiej. Wieloletni praktyk w produkcji, badaniu oraz certyfikacji produktów biobójczych i wyrobów medycznych. Doświadczony inżynier odpowiedzialny za projektowanie procesów mycia i dezynfekcji w różnych sektorach. Uczestniczka projektów badawczych dofinansowanych z Siódmego Programu Ramowego Unii Europejskiej. Pasjonatka literatury wszelakiej.

TERMINY:**18.03.2026****29.09.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*



AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia
11:30 - 11:45 – przerwa
11:45-13:15 cd. szkolenia
13:15- 13:30 – przerwa
13:30 – 15:00 cd. szkolenia
15:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****679,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.
Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

